



Teriyakistekt vegetardeig med jasminris, agurk, chilimajones og peanøtter

Jasminris

135 g jasminris

Grønnsaker

½ stk agurk
1 pakke vårløk
1 stk gulrot
1 stk lime

Teriyakistekt vegetardeig

270 g vegetardeig
1 pakke teriyakisaus

Til servering

1 bunt koriander
1 pakke hakkede peanøtter
½ pakke chilimajones

olje ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Grønnsaker:** Skyll og kutt agurken i to på langs. Skrap ut den myke kjernen med en skje, dette skal ikke brukes. Kutt den ene halvdel i tynne skiver. Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler, eller riv den på den grove siden av et rivjern. Skyll og kutt limen i båter.

3. **Teriyakistekt vegetardeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek vegetardeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den får en stekeskorpe. Del vegetardeigen i mindre biter, og stek den i 6–8 minutter, til den er gjennomstekt. Vend inn teriyakisausen og kok opp. Vend inn halvparten av vårløken, og rør godt sammen. Smak til med pepper.

4. **Servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Fyll dype skåler med risen og vegetardeigen. Topp med resten av vårløken, gulroten, agurken og nøttene. Server korianderen, chilimajonesen og limebåtene til retten.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

